



Baron-Fuenté, la Maison qui bouleverse les codes du savoir-faire champenois

L'histoire de la Maison champenoise Baron-Fuenté prend vie en même temps que s'est construite celle de la famille fondatrice. À l'occasion de leur mariage, en 1961, Dolorès Fuenté et Gabriel Baron reçurent un hectare de vigne en cadeau. Quelques années plus tard ils décident de fonder leur propre Maison de champagne et lui donner le nom de Baron-Fuenté, en mémoire de leur union. Tandis que la Maison s'agrandit progressivement, possédant aujourd'hui 38 hectares de vignes au cœur des coteaux de la Marne, Dolorès et Gabriel ont laissé leurs places à leurs enfants Sophie et Ignace. Désormais, c'est eux qui perpétuent les gestes et le savoir-faire si singulier qui font toute la spécificité de la Maison.

La connaissance du terroir



Si bien des champenois n'ont eu de cesse de décrier ce cépage, La Maison Baron-Fuenté a décidé, au contraire, de persévérer ces grappes à petits grains sphériques d'un bleu-noir profond pour en faire sa spécialité.

La Cuvée Grands Cépages 100% Meunier Baron-Fuenté est un hymne au légendaire morillon-taconé qui donna à la France ses plus grands vins blancs.

Dominée par le fruit, la cuvée Grand Cépage Meunier s'exprime tout en rondeur avec des arômes subtiles et ses fines bulles persistantes. Cette expression repose sur l'équilibre parfait qui s'établit entre les notes fruitées et une belle vivacité caractéristique.

La Justesse du vieillissement

Depuis toujours la Maison s'est attachée à démontrer une parfaite maîtrise du vieillissement de ses vins. Là où une grande majorité des Maisons laisse reposer entre 18 et 20 mois leurs bruts sans année, chez Baron-Fuenté, ce temps-là est au minimum doublé pour notre grande réserve brut. Toute l'attention est portée à la finesse de la bulle, et l'équilibre du vin que seul le temps permet d'établir de la sorte.



Le temps, pendant lequel la bouteille est laissée pour vieillir sur les lattes du chai, est le seul ingrédient clé permettant de parvenir à une harmonie parfaite entre les trois cépages champenois que sont le Chardonnay, le Pinot noir et le pinot Meunier. Avec cette cuvée en édition limitée qui a patienté 7 années en cave, Baron-Fuenté prouve une nouvelle fois la parfaite maîtrise du vieillissement de ses vins et du pinot Meunier. Un breuvage subtil forgé par le temps qui révèle avec une fine bulle tout son équilibre et sa complexité.

Incubateur de nouvelles expressions



La Maison, forte de son savoir-faire, a su également relever le défi de vinifier des raisins Bio. Baron-Fuenté se positionne même en précurseur en la matière, la cuvée Galipette Bio existant dans la gamme depuis plus de 10 ans. Cette expression est le fruit d'un travail minutieux exercé sur des raisins qui ont été protégés au maximum de l'action de la main de l'Homme et d'une maturation longue pour laisser l'assemblage exprimer lentement tout son potentiel.

Au travers de cette cuvée Bio, Baron-Fuenté démontre une nouvelle fois son talent avec un équilibre parfait entre le fruit, la fraîcheur et l'acidité dont l'intensité ne peut s'exprimer qu'après plusieurs années de vieillissement en cave.

Retrouvez-nous sur notre stand Wine Paris



Contact Presse :

Julie Pelloux +33 6 37 74 76 14 jpelloux@baronfuenté.com